

## OBIETTIVI

Fornire le conoscenze relative alle metodologie e alle tecniche di auditing, a fronte delle quali possono essere eseguiti audit di prima parte, di seconda parte e di terza parte relativi ai Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare

Fornire in particolare:

- conoscenza e comprensione delle Norme UNI EN ISO 19011:2012 e UNI EN ISO 22000, a fronte della quale devono essere eseguiti gli Audit
- conoscenza delle metodologie e dei processi di audit propri della UNI EN ISO 19011:2012, applicati ad un sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- conoscenza delle capacità attitudinali richieste per dirigere l'audit: capacità di pianificazione, organizzazione, comunicazione e gestione, differenziate per Auditor e Lead Auditor

Qualificare i partecipanti che supereranno gli esami come Auditor di Sistemi Gestione per la sicurezza Alimentare

## REQUISITI DI ACCESSO

### Modulo Base: AUDITOR/LEAD AUDITOR UNI EN ISO 19011:2012

Diploma di istruzione secondaria superiore o titolo superiore.

### Modulo A: AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE per la SICUREZZA ALIMENTARE

- Diploma di istruzione secondaria o titolo superiore
- Esperienza lavorativa almeno 2 anni per i diplomati e almeno 1 anno per i laureati in materie attinenti il settore alimentare
- Superamento di un questionario d'ingresso

## DURATA

40 ore complessive tra lezioni, esercitazioni ed esami.

È ammessa un'assenza non superiore alle 2 ore (5% della durata del corso).

## METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni sono interattive e prevedono esercitazioni, simulazioni, role playing, discussioni guidate e casi aziendali.

Il Corso è aperto a massimo 20 partecipanti.

## COORDINATORE DIDATTICO

## ATTESTATI

### Modulo Base: AUDITOR/LEAD AUDITOR UNI EN ISO 19011:2012

I partecipanti che sosterranno la verifica scritta finale con esito positivo riceveranno l'**attestato di superamento del corso**, valido per accedere ai corsi per auditor/lead auditor dei sistemi di gestione per la qualità, sistemi di gestione ambientale, sistemi di gestione per la sicurezza.

### Modulo A: AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE ISO 22000

I partecipanti che avranno superato gli esami finali riceveranno un **attestato di qualifica**. Il superamento dell'esame finale permette di iscriversi nell'elenco CEPAS dei Provisional Auditor.

Tutti i partecipanti riceveranno un **attestato di frequenza**.

Corso sulla Norma ISO 19011:2012 (modulo base) Corso propedeutico di accesso ai corsi Auditor 9001, Auditor 14001, Auditor 22000 e Safety Auditor		16 ore
Modulo A Auditor/Resp.Gruppo di Audit SGSA Per chi già in possesso della qualifica ISO 19011:2012 Da documentare con attestazione valida		24 ore
Corso Intero Auditor ISO 22000		40 ore
Le quote di partecipazione comprendono il materiale didattico e il rilascio dell' attestato. Agevolazioni per le iscrizioni pervenute un mese prima dell'inizio del Corso, per chi proviene da oltre 150 km, a partire dalla 2^ iscrizione proveniente dalla stessa azienda e per gli allievi CSAD		

## EUROFISHMARKET SRL

P.ZA AMENDOLA, 8 40013 CASTEL MAGGIORE (BO)

Tel.: 051 715202 Fax: 051 374488

E-mail: [info@eurofishmarket.it](mailto:info@eurofishmarket.it)

Sito web: [www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it)



Organizza a BOLOGNA il corso

# AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE ISO 22000

Iscritto Registro  n°125  
40 ore

6-7-19-20-21 FEBBRAIO 2016

CORSO INTERNAL AUDITORI ISO 22000  
6-7-19 FEBBRAIO 2016

CORSO SULLA NORMA ISO  
19011:2012

6,7 FEBBRAIO 2016  
(Modulo Base di 16 ore)



Associato  
CONFINDUSTRIA  
Bari e Barletta-Andria-Trani



## PROGRAMMA DEL CORSO

(potrebbe subire variazioni ed aggiornamenti)

### Modulo Base: AUDITOR/LEAD AUDITOR UNI EN ISO 19011:2012

#### 1° Giorno ore 9.00-18.00

- 9.00: presentazione corso e questionario d'ingresso
- 9.30: sistema di accreditamento e certificazione nazionale ed europeo e normative correlate
- 10.30: norma UNI EN ISO 19011:2012 - cosa è un audit: termini e definizioni
- 11.15: norma UNI EN ISO 19011:2012 - gestione di un programma di audit (da 5.1 a 5.6)
- 12.15: norma UNI EN ISO 19011:2012 - attività di audit (da 6.1 a 6.3)
- 14.00: norma UNI EN ISO 19011:2012 - attività di audit (6.4)
- 14.30: esercitazione n. 1 + discussione elaborati
- 16.15: norma UNI EN ISO 19011:2012 - conduzione dell'audit (da 6.5 a 6.6)

#### 2° Giorno ore 9.00-18.00

- 9.00: esercitazione n. 2
- 11.00: esercitazione n. 3: role playing
- 12.30: 13.00: discussione
- 14.00: competenza e valutazione degli auditor (da 7.1 a 7.6)
- 15.30: certificazione degli auditor e codice deontologico
- 16.30: prova finale scritta

### Modulo A: AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

#### 3° giorno ore 9.00-18.00

- 9.00: presentazione corso e questionario di ingresso
- 9.30: norma UNI EN ISO 22000:2005, termini e definizioni e sua presentazione
- 11.15: Il pacchetto igiene e le norme correlate
  - ◊ Reg. 178-2002-CE principi di legislazione alimentare – rintracciabilità
  - ◊ Reg. 183-2005-CE igiene nella produzione di mangimi
  - ◊ Reg. 852-2004-CE igiene nella produzione di alimenti
  - ◊ Reg. 853-2004-CE igiene nella produzione di alimenti di origine animale
  - ◊ Reg. 854-2004-CE controlli ufficiali su prodotti di origine animale
  - ◊ Reg. 882-2004-CE controlli su mangimi e benessere animale
  - ◊ Dir. 2003-89-CE gestione del pericolo allergeni

- 14.00: Il pacchetto igiene e le norme correlate, integrazioni con la ISO22000:2005
  - ◊ Reg. 853-2004-CE igiene nella produzione di alimenti di origine animale
  - ◊ Reg. 854-2004-CE controlli ufficiali su prodotti di origine animale
  - ◊ Reg. 882-2004-CE controlli su mangimi e benessere animale
  - ◊ Dir. 2003-89-CE gestione del pericolo allergeni
- 16.15 - Esercitazione n. 1: Conoscenza ed interpretazione delle norme applicabili sopra menzionate
- 17.00 - Esercitazione n. 2: Normativa nazionale ed europea del sistema di accreditamento e certificazione

#### 4° giorno ore 9.00-18.00

- 9.00: sistemi di gestione di sicurezza alimentare: il modello ISO 22000
- 10.00: sistemi di gestione secondo il modello UNI CEI EN ISO/IEC 17025, UNI EN ISO serie 9000 e ISO 22000
- 11.15: cenni sulla integrazione del modello di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000, e con gli standard di prodotto GFSI (BRC, IFS, Global Gap): Standard BRC, IFS, GlobalGap
- 12.15: responsabilità della direzione e concetto di comunicazione (interna ed esterna); riesame del sistema: norma ISO22000
- 14.30: pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri (programma di prerequisiti PRP): norma ISO22000 applicata alle filiere
- 15.30: analisi dei pericoli (costituzione di programmi di prerequisiti operativi): Norma ISO22000 applicata alle filiere
- 16.15: esercitazione 3: caso pratico di programma dei prerequisiti
- 17.00: esercitazione 4: caso pratico di prerequisiti operativi PRP

#### 5° giorno ore 9.00-18.00

- 9.00: costituzione del piano HACCP
- 10.00: definizione limiti critici, identificazione CCP e differenze con PRP operativi
- 11.15: predisposizione documentazione preliminare in riferimento a PRP e HACCP, verifica
- 12.15: tenuta sotto controllo delle non conformità
- 14.30: validazione, verifica e miglioramento
- 15.30: verifiche ispettive interne e miglioramento
- 16.15: certificazione degli auditor e codice deontologico CEPAS
  - ◊ schemi di certificazione CEPAS per Auditor S.G.A., S.G.Q., S.G.S. (Schede Requisiti CEPAS)
  - ◊ codice deontologico CEPAS dell'Auditor certificato
- 17.00: prova finale scritta e orale
- Questionario di customer satisfaction

In ciascuna giornata di corso è prevista una pausa pranzo di un'ora, indicativamente dalle 13.00 alle 14.00 e intervalli di circa 15 minuti, indicativamente alle ore 11.00 e 16.00.

## CSAD organizza anche:

### CORSI QUALIFICATI



**Auditor Qualità ISO 9001:2008**

**Auditor Ambiente UNI EN ISO  
14001:2004 ed EMAS**

**Auditor Sicurezza/Safety OHSAS  
18001:2007**

**Corso per RSPP/ASPP moduli A - B - C**  
**Corso Security Manager Aziendale**

### CORSI DI AGGIORNAMENTO E

### QUALIFICA NEI SETTORI:

**Agroalimentare - Management**

**Qualità - Ambiente - Energia**

**Sicurezza/Safety - Etica**

**Responsabilità Sociale**

**Marketing e Comunicazione**

**Turismo - Congressuale**